

Criterios de seguridad establecidos en el SG-SST de la empresa Higabra Catering

Jaqueline Arbeláez Argáez, Juliana Álvarez Toro, Beatriz Giraldo Restrepo, Dailys Zapata

Tabares y Jessica Zapata Miranda

Asesora

Daniela Fernanda Hueso Garzón

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de Ciencias de la Salud- ECISA

Tecnología en Seguridad y Salud en el Trabajo

2023

Resumen

La implementación de un sistema de prevención y atención de la salud física y mental de la población trabajadora en Higabra Catering, una empresa dedicada a la elaboración y suministro de alimentos para los empleados de una empresa minera, tiene como objetivo garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente y los estándares mínimos establecidos en la resolución 0312 de 2019.

Los peligros más representativos en la empresa son temperaturas extremas por uso de estufas y cavas, cortes durante los procesos de picado, atrapamientos, ergonómicos por posturas prolongadas y sostenidas, carga mental por exigencias en los cambios de menú, entre otras. Identificar estos peligros y minimizarlos es la meta para lograr tener un ambiente seguro y saludable, aumentando la producción por la eficiencia y rendimiento de los trabajadores, incrementar la calidad e inocuidad de los alimentos buscando más confiabilidad y además tener incluido un manejo responsable del ambiente cuidando las emisiones atmosféricas y haciendo una separación y correcta disposición de los residuos generados mientras la empresa realiza sus actividades.

Palabras clave: peligros, prevención, salud, alimentos, ambiente.

Abstract

The implementation of a prevention and healthcare system for the physical and mental well-being of the working population at Higabra Cathering, a company dedicated to the preparation and supply of food for employees of a mining company, aims to ensure compliance with current regulations and the minimum standards established in resolution 0312 of 2019.

The most significant hazards in the company include extreme temperatures due to the use of stoves and refrigerators, cuts during chopping processes, entrapments, ergonomic issues due to prolonged and sustained postures and mental stress due to demands in menu changes, among others.

Identifying and minimizing these hazards is the goal to achieve a safe and healthy environment increasing production through the efficiency and performance of workers, improving the quality and safety of food for greater reliability, and also including responsible environmental management by addressing atmospheric emissions and ensuring proper separation and disposal of generated waste while the company carries out its activities.

Key words: Hazards, prevention, health, food, environment.

Tabla de Contenido

Resumen.....	2
Abstract	3
Introducción	6
Marco de referencia	7
Política empresa de alimentos higabra catering	13
Objetivos	14
Plan de trabajo.....	15
Matriz de peligros	16
Indicadores del sg-sst.....	17
Ficha técnica de los indicadores del sg-sst	23
Lista de verificación.....	24
Las oportunidades de mejora identificadas según las normatividades vigentes aplicables en el sg-sst de la empresa.	30
Costos ocultos de un accidente de trabajo y una enfermedad laboral en higabra catering y cómo podemos evitarlos.	32
Conclusiones	36
Referencias.....	38

Lista de Tablas

Tabla 1. <i>Caracterización de la empresa</i>	11
Tabla 2. <i>Indicadores que evalúan la estructura del sg-sst</i>	17
Tabla 3. <i>Indicadores que evalúan el proceso del sg-sst</i>	19
Tabla 4. <i>Indicadores que evalúan el resultado del sg-sst</i>	21
Tabla 5. <i>Lista de verificación aplicada a Higabra Cathering</i>	24
Tabla 6. <i>Oportunidades de mejora</i>	30

Introducción

El implementar un SG-SST en una empresa de alimentos es reglamentaria y no se debe omitir de ninguna manera, esta implementación ayuda a mejorar la calidad de la empresa, mejorar la producción, reducir costos asociados a accidentes, incapacidades, enfermedades laborales, beneficia el estado de salud del personal siendo colaboradores sanos, motivados y productivos.

Es de vital importancia tener un adecuado sistema de gestión para dar cumplimiento legal, evitar sanciones legales, multas, esta implementación también crea una cultura de seguridad y de un empleo confiable donde las personas se van a sentir bien física y emocionalmente.

Se debe tener claro que con la implementación de SG-SST se deben realizar unos pasos, implementar los indicadores que permiten medir y evaluar el sistema, evaluación del desempeño, monitoreo de incidentes, cumplimiento de objetivos, conformidad con normativas, mejora continua, eficiencia operativa, comunicación interna y externa, gestión de riesgos, buscando siempre el bienestar del colaborador y de la empresa.

Así mismo se deben hacer auditorías para confirmar la correcta ejecución y el buen desempeño de los estándares, objetivos, se debe compartir las mejoras y los procesos que cada área debe ejecutar para llevar a cabo la tarea de cada puesto de trabajo de la mejor manera y lograr así un buen funcionamiento en general de la empresa.

Marco de Referencia

La gente siempre ha tenido que trabajar, y al hacerlo nos hemos enfrentado a muchos riesgos: algunos de ellos provocan lesiones, otros provocan enfermedades y otros provocan la muerte; entonces tuvimos que aprender a defendernos. Por ello, desde la antigüedad se inició una investigación con las posibles causas de las enfermedades laborales y riesgos que pueden provocar accidentes e incidentes en el trabajo. Esta investigación actualmente la realiza la Organización Internacional del Trabajo y por ello los principios rectores del sistema de prevención y atención de la salud física y mental de la población trabajadora son “anticipación, reconocimiento, evaluación y control” (Organización Internacional del Trabajo [OIT]), 2011, pág.1).

Al menos en Colombia, dado que la norma es acorde a estos lineamientos, es así como, según el Decreto 1072 de 2015, en el artículo 2.2.4.6.4, se establece un sistema de prevención y atención de la salud física y mental de la población productiva, “el cual deberá ser dirigido y ejecutado por el empleador o contratista con la participación de los trabajadores y/o contratistas”.

En la resolución 0312 de 2019 se establecen los requerimientos mínimos a cumplir por los empleadores o contratistas de acuerdo al número de empleados y al tipo de riesgo dependiendo de cada actividad económica que desarrolle la empresa, de esta manera se clasifican las empresas con menos de 10 empleados con riesgo tipo 1,2,3, de 11 a 50 empleados con riesgo tipo 1,2,3 de más de 50 empleados con riesgo 1,2,3,4,5 y con menos de 50 empleados con riesgo 4,5, esta clasificación ha permitido ajustar las exigencias para cumplir con el sistema de prevención y cuidado de la salud física y mental de la población productiva, de acuerdo a las posibilidades económicas, técnicas y al tamaño de la empresa. Dichas empresas serán auditadas por personal externo calificado mediante una tabla de valores, la cual asigna un puntaje para los

requerimientos mínimos que se encuentran enmarcados dentro del proceso de hacer correcciones periódicamente en cada uno de los sitios de trabajo.

También la ley 1562 de 2012 nos sirve de fundamento para entender la importancia de tener todo el equipo de trabajo afiliado a la salud, pensión, riesgos laborales, caja de compensación y otros que exijan las normas legales y como nos podemos apoyar en las administradoras de riesgos laborales para la elaboración, ejecución y seguimiento del sistema de prevención y cuidado de la salud física y mental de la población productiva, dado que esta ley deja explícita su participación y responsabilidad. En esta también se reglamentan las multas y sanciones por el no pago de la salud, pensión, riesgos laborales, caja de compensación y otros estipulados en la norma vigente y explica detalladamente el funcionamiento y administración de las juntas regionales y nacional de calificación por invalidez.

Otro aspecto a tener en cuenta es para las personas que tengan relación alguna con un sistema que prevenga y cuida de la salud tanto física y mental de la población productiva, sean porque son los coordinadores, o son miembros del Comité encargado de vigilar las condiciones de seguridad en los entornos laborales, o son miembros del Comité de Convivencia, sean empleadores o contratistas y demás establecidos en la resolución 4927 de 2016 están obligados a realizar y mantener vigente el curso virtual de las 50 horas. En este curso se podrá obtener información actualizada sobre temas como la organización, planificación, implementación, verificación y mejora de las medidas frecuentemente realizadas para el seguimiento de enfermedades profesionales, accidentes, incidentes y ausencias por incapacidad médica.

Podemos agregar que en toda empresa sin importar su tamaño o razón social es necesario tener un plan de emergencias y un grupo de personas capacitadas para atenderla en caso de que se llegase a presentar, se deberán tener en cuenta todas las posibles circunstancias que puedan

perjudicar a los empleados y a las instalaciones de la empresa. Para tal efecto la Super Intendencia Nacional de Salud en el año 2021 formuló un plan que explica los pasos a seguir antes y durante una emergencia, que ha de servir como guía para elaborar el cronograma y hacer las capacitaciones a los brigadistas de la compañía.

Mejorar de manera continua las condiciones del trabajo, implica evaluar e informar sobre el estado actual de la empresa y realizar los cambios necesarios de acuerdo con los hallazgos de la auditoría. Esta debe ser tanto interna como externa. La auditoría interna debe ser realizada por el propietario de la empresa y la auditoría externa por los órganos gubernamentales responsables de la salud pública y/o la aseguradora de riesgos profesionales.

El dueño de la empresa de acuerdo con el decreto 1072 de 2015 deberá hacer por lo menos una auditoría anual y para ello debe contar con el Comité encargado de vigilar las condiciones de seguridad en la empresa o en su defecto la persona que cuida de las condiciones de seguridad además puede apoyarse en otros empleados que estén debidamente capacitados.

Es importante que se tenga en cuenta los resultados de las revisiones anteriores, que no haya auto auditoría, que el objetivo de esta no sea sancionatorio, sino para corregir las deficiencias. Además, la auditoría debe contener los aspectos propuestos en los artículos 2.2.4.6.30 y 2.2.4.6.31 del decreto 1072 de 2015.

Las ventajas de una auditoría proactiva se vuelven evidentes al mejorar todos y cada uno de los aspectos de la empresa, de esta manera la productividad es creciente y sostenible en el tiempo por la continuidad laboral, es decir, no hay cese de actividades por incapacidades médicas, tendremos un equipo de trabajo sano física y mentalmente, además comprometido con la organización.

Se puede decir también que el compromiso del equipo de trabajo con la organización es el resultado del compromiso que la organización tiene con el equipo de trabajo (Martínez y Mateus, 2020), pues finalmente un sistema que pueda prevenir y el cuidar la salud física y mental de la población productiva bien planteado y ejecutado es la evidencia más contundente del compromiso de ambas partes.

Tabla 1.*Caracterización de la empresa*

Empresa	Higabra Catering	
Descripción de la actividad económica	Empresa dedicada a la elaboración y suministro de comida y platos preparados.	
Análisis condiciones de trabajo, elementos proceso de trabajo		
Objetos de trabajo	Abarrotes, verduras, frutas, especias, parva, bebidas, carnes, derivados de lácteos, envases y embalaje, detergentes, desinfectantes, paños, toallas de papel	
Medios	<p>Máquinas: Furgón, camioneta, licuadora tradicional, licuadora industrial, horno, freidora, procesador de alimentos, pelapapas, selladora vasos, computador, impresora</p> <p>Equipos: Cavas de refrigeración y congelación, campana extractora, trampa grasa, estufas, dispensador de jugos, dispensador de agua, nevera vertical.</p> <p>Herramientas: Cuchillos, pinzas, coladores chinos, mesas, estantes, tablas de cortar, sartenes, ollas, utensilios de cocina, energía y servicios públicos.</p>	
Actividad humana	<p>Demandas intelectuales</p>	<p>Recetas</p> <p>Ingredientes</p> <p>Implementación de menús de acuerdo con la preferencia de los clientes</p> <p>Manejo de personal</p> <p>Manejo financiero</p> <p>Manejo administrativo</p> <p>Manejo logístico</p> <p>Manejo de almacenamiento</p> <p>Manejo de insumos</p> <p>Comunicación con proveedores</p> <p>Resolución de problemas y conflictos</p> <p>Servicio al cliente</p>

	Demandas físicas	Jornada laboral de pie Sobre esfuerzo físico Exposición a temperaturas extremas Posturas prolongadas Movimientos repetitivos Manipulación manual de cargas
Condiciones de la organización del trabajo	Jornada	Rotativo 14 x 7, 10 horas diarias así: Operativos: miércoles a martes 10:30am - 08:30pm Jueves a miércoles 12:00 am - 10:00 am Administrativos de 7: 00 am – 05:00 pm, 14 días seguidos Descanso: de miércoles a martes
	Cantidad e intensidad del trabajo: grado de atención, ritmo, repetitividad	Alta demanda de atención Fatiga y falta de atención Entorno ruidoso Presión temporal Variabilidad del ritmo Tareas repetitivas
	Características de mando	Habilidades de liderazgo Comunicación asertiva
	Formas de control (supervisión, control calidad, productos)	Líderes de cocina Coordinador de operaciones Inspecciones de seguridad Inspecciones de calidad Programa de limpieza y desinfección

Desafíos en Seguridad y Salud en el Trabajo

Realizar mantenimiento preventivo y de reparación de equipos.
Realizar acciones preventivas, correctivas y de mejora continua.
Minimizar los riesgos ergonómicos.
Gestionar los residuos generados dentro de los parámetros corporativos, legales y contractuales para garantizar la protección del medio ambiente.

Fuente. Elaboración Propia

Política Empresa de Alimentos Higabra Catering

Higabra Catering se compromete con la proteger la seguridad y la salud de nuestros colaboradores, clientes y proveedores, implementando un Sistema de Gestión que identifique los peligros laborales y tome medidas para reducir o eliminar los riesgos mediante capacitaciones para que identifiquen riesgos y estén preparados ante un accidente, incidente o enfermedad laboral mediante canales de comunicación propios de la empresa

La alta dirección, gerentes, supervisores y todos los empleados de Higabra Catering tenemos la responsabilidad de cumplir con esta política para promover y prevenir la seguridad y la salud en el trabajo.

Esta política será revisada y actualizada periódicamente para garantizar su relevancia y efectividad en el cumplimiento de nuestros objetivos de seguridad y salud en el trabajo.

Firma representante legal

Fecha:

Objetivos

Objetivo General

Garantizar que Higabra Catering cumpla con la normatividad vigente y los estándares mínimos establecidos en la resolución 0312 de 2019 para la seguridad y salud en el trabajo en el contexto de la elaboración y suministro de alimentos, minimizando los peligros y riesgos laborales asociados con la actividad económica.

Objetivos Específicos

Garantizar que no se produzca contaminación cruzada entre alimentos y prevenir la difusión de enfermedades transmitidas por alimentos al implementar prácticas de higiene y limpieza rigurosas. A fin de asegurar que todos los empleados utilicen adecuadamente los elementos de protección personal (EPP) necesarios para su trabajo y verificar su disponibilidad y buen estado. Llevar un registro preciso de incidentes, accidentes y enfermedades laborales para analizar y actuar de manera preventiva y eficaz

Desarrollar y practicar un plan de respuesta a emergencias para garantizar una gestión inmediata y eficaz en caso de incendios, fugas de productos químicos (Ej. GAS) u otras situaciones de emergencia

Identificar y aplicar mejoras en los procesos de producción y manipulación de alimentos que reduzcan los riesgos para los trabajadores.

Plan de Trabajo

En el plan de trabajo se relacionan las acciones del ciclo PHVA que se llevará a cabo para la implementación del SGSST en la Empresa de Alimentos HIGABRA CATERING.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1CtzQk-kX6yYJUma1gj8oZO7mLQ3oXLJGsAAf5PXCh5U/edit?usp=sharing>

Matriz de Peligros

Matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y propuesta de medidas de control de riesgos prioritarios utilizando algunas nuevas tecnologías, nuevas formas de trabajo o trabajo remoto.

Una matriz de peligros ayuda a identificar puntos críticos de control y establecer medidas preventivas para evitar la presencia de peligros y minimizar los riesgos asociados a ellos.

Además, permite realizar un seguimiento y control de las medidas adoptadas para garantizar el cumplimiento de las normas vigentes de seguridad alimentaria establecidas.

<https://onedrive.live.com/edit.aspx?resid=485A48566C8A4425!1683&ithint=file%2cxlsx&wdo=2&authkey=!AI3HNCOIRDeZ6v0>

Indicadores del SG-SST

Tabla 2.

Indicadores que evalúan la estructura del sg-sst

No.	Nombre del Indicador o Definición	Objetivo SG -SST	Fórmula o Métodos de cálculo.	Fuente de Información	Responsables de la medición y análisis
	Política del SG- SST	Divulgar la política de SST firmada y fechada a todos los empleados	(N° de trabajadores que conocen la política de SST/ N° total de trabajadores) x 100	Publicar en lugar visible para todos.	Coordinador de SST
2	Plan de trabajo anual	Implementar un plan de trabajo anual	(N° de actividades incluidas en el plan de trabajo anual en la empresa/ N° de actividades que exige la resolución 0312 de 2019) * 100	Oficina del SG-SST	Gerencia, responsables del sistema de calidad. Copasst Responsables del SG-SST
3	Asignación de responsabilidades a todos los colaboradores frente al SG- SST	Asignar responsabilidades a todos los empleados frente al SG-SST	(N° de colaboradores con rol asignado para el SG-SST / N° de colaboradores de la empresa) *100	Gerencia	Responsable de SST Copasst
4	Asignación de recursos para la implementación del SG-SST	Asignar los recursos necesarios para la implementación de SG-SST	(N° de recursos existentes/ el N° de recursos necesarios) *100	Gerencia	Gerencia Responsable de SST

5	Método para la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos	Identificar los peligros a los que se está expuesto en cada área de trabajo	Método seleccionado siguiendo la GTC-45 de 2012	Matriz de peligros y riesgos. Guías.	Responsable de SST
6	Plan de prevención y atención de emergencias	Ejecutar el plan de prevención y atención de emergencias	N° de personas asignadas y capacitadas para la prevención y atención de emergencias	Oficina SG-SST	Comité de emergencias Copasst
7	Plan de capacitaciones	Ejecutar el plan de capacitaciones en SST	(N° actividades a realizar en el plan de capacitación/actividades exigidas desde la resolución 0312 de 2019) *100	Oficina SG-SST	Responsable SST

Fuente. Elaboración Propia

Tabla 3.*Indicadores que evalúan el proceso del sg-sst*

No	Nombre del Indicador o Definición	Objetivo SG -SST	Fórmula o Métodos de cálculo	Fuente de Información	Responsables de la medición y análisis
1	Ejecución plan de trabajo anual en SST	Ejecutar el plan de trabajo anual	N° de actividades ejecutadas en el plan de trabajo/ (N° total de actividades programadas en el plan de trabajo) *100	Cronograma de actividades Cantidad de actividades programadas y la cantidad de las que fueron ejecutadas	Gerencia Copasst Colaboradores
2	Ejecución plan de capacitación en SST	Ejecutar el plan de capacitación	N° de capacitaciones ejecutadas / (N° total de capacitaciones programadas *100	Plan de capacitaciones, registros de asistencia	Líder SST
3	Intervención de los peligros y riesgos identificados	Intervenir en los peligros y riesgos identificados	N° de peligros y riesgos intervenidos/ N° total de peligros y riesgos identificados) *100	SG-SST Matriz de IPEVR, reportes de condiciones de riesgo, inspecciones de seguridad	Responsable de SST
4	Ejecución de las acciones preventivas, correctivas y de mejora	Ejecutar las acciones preventivas y correctivas de mejora	N° de actividades ejecutadas/ (N° total de actividades programadas) * 100	SG-SST acciones preventivas, correctivas y de mejora de Matriz de IPEVR, reportes de condiciones de riesgo, inspecciones de seguridad y generadas en las investigaciones de los incidentes, accidentes	Responsable de SST

5	Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	Investigar los incidentes, accidentes y enfermedades laborales	(N° de investigaciones / N° de reportes) *100	FURAT, FUREL, Reportes de incidentes	Gerente Jefes de Área COPASST Responsable de SST
6	Registro estadístico de ausentismo laboral	Documentar los ausentismos laborales	N° de ausencias laborales documentados/ N° de ausentismos laborales presentados * 100	Incapacidades de IPS y/o EPS autorizada	Responsable de SST
7	Ejecución plan de emergencias	Ejecutar el plan de emergencias	N° de simulacros ejecutados / N° de simulacros) *100	SG-SST Plan de emergencias, Plan de trabajo anual y Plan de capacitaciones	Comité de emergencias Copasst

Fuente. Elaboración Propia

Notas: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de Riesgos (IPEVR)

Formato Único de Registro de Accidentes de Trabajo (FURAT)

Formato Único de Registro de Enfermedades Laborales (FUREL)

Tabla 4.*Indicadores que evalúan el resultado del sg-sst*

No.	Nombre del Indicador o Definición	Objetivo SG -SST	Fórmula o Métodos de cálculo	Fuente de Información	Responsables de la medición y análisis
1	Cumplimiento de los requisitos normativos aplicables a la empresa Higabra Catering	Cumplir con los requisitos normativos aplicados en la empresa Higabra Catering	N° de requisitos normativos en SST cumplidos/ N° total de requisitos normativos aplicables en SST * 100	Matriz de requisitos normativos en SST	Responsable de SST
2	Índice de frecuencia de accidentes de trabajo	Proporcionar una medida cuantitativa que permita evaluar y comparar la frecuencia de accidentes laborales	N° de requisitos normativos en SST cumplidos/ N° total de requisitos normativos aplicables en SST * 100”	Reporte de accidentes	Responsable de SST
3	Índice de Severidad de accidentes de trabajo	Medir la gravedad de los accidentes de trabajo	N° de días de trabajo perdidos + N° de días de extensión de la incapacidad laboral / N° de trabajadores en el mes) *100	SG-SST Matriz de registro de ausentismo por Accidente de Trabajo	Responsable de SST
4	Incidencia de enfermedad laboral	Evaluar el número de enfermedades nuevas en el año	“N° de trabajadores que reportan nuevas enfermedades laborales durante el año / número total de trabajadores en el año) *100”	Indicadores de evaluación Índice de lesiones e Índice de severidad	Responsable de SST
5	Prevalencia de enfermedad laboral	Conocer las estadísticas de casos de enfermedad laboral en la empresa	“N° de trabajadores con enfermedad laboral en la empresa / N° total de trabajadores *100”	Caracterización de accidentes de trabajo	Responsable de SST

6	Ausentismo por causa médica.	Evaluar la severidad por ausentismo	“N° de días de ausencia por incapacidad laboral por enfermedad laboral o común / N° de días de trabajo programados en el mes *100	Matriz registro de ausentismo	Gerente y responsables de SG-SST
7	Accidentes de trabajo mortales	Evaluar la mortalidad por accidentes de trabajo.	“N° de casos de accidentes mortales en el año/ N° de accidentes de trabajo) *100”	Dictamen de origen de enfermedad laboral	Gerente y responsables de SG-SST

Fuente. Elaboración Propia

Ficha Técnica de los Indicadores del SG-SST

Es un formato que permite un examen minucioso de los indicadores, en la cual se definen, calculan, asignan responsables de la medición e interpretación de estos y se determina la frecuencia de la medición; además se establece un cronograma de la frecuencia de la medición.

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1eHVQgQzvqv5FDEALA6lkVn9LhZFXI8L0_HJd_m-qtDE0/edit?usp=sharing

Lista de Verificación

Se realiza un chequeo de todos y cada uno de los procesos de la empresa y del cumplimiento de la normatividad en ellos, lo cual permite encontrar inconformidades y hacer los ajustes necesarios para corregir los peligros y riesgos que puedan causar daño a las personas, al ambiente o a las instalaciones de la empresa.

Tabla 5.

Lista de verificación aplicada a Higabra Catering

Inspección						
					Fecha de Inspección	Noviembre 14 de 2023
Tipo de inspección						
Área, equipo, herramienta, máquina o labor a inspeccionar						
Inspeccionado por:						
Dailys, Juliana, Beatriz, Jessica, Jaqueline						
Ítem	Criterio/ componente	Estándar establecido/condición esperada	Estado real			Observaciones
			Estándar	Subestándar	No aplica	
1	Localización y accesos	Adecuado aislamiento interno y externo de focos de insalubridad	X			

		Libre de riesgos salubres para la comunidad	X	
2	Diseño y construcción	Tamaño adecuado, ambientes controlados y áreas de flujo secuencial. (instalaciones, almacenes, depósitos y otros)	x	Poco espacio para el almacenamiento

Abastecimiento de agua

3	Temperatura y presión	Adecuados para la limpieza y desinfección	X	
	Agua no potable	Sólo usada para operaciones sin riesgo de contaminación	X	
	Tanque	Adecuado para las reservas de agua	X	
	Residuos líquidos	Manejo seguro al interior de la cocina	X	
4	Disposición de residuos sólidos	Adecuado manejo sanitario de residuos en áreas de proceso	X	
5	Instalaciones sanitarias	Cuenta con cantidad suficiente de servicio sanitario, vestidores, lavamanos y todos ellos en buen estado	X	No cuenta con vestidores

Área y Equipos

6	Áreas	Luminarias limpias, protegidas y	X	
---	-------	----------------------------------	---	--

		apropiadas para el área	
		Sistema de ventilación y extracción limpios, seguros y en buen estado	X
		Las ventanas y puertas se encuentran cerradas, limpias y en buen estado.	X
7	Equipos eléctricos	Cuenta con guarda de seguridad, libre de grasa y en buen estado	X
8	Equipos a gas	Sin grasa, fugas o daños	X
9	Tableros de control	Debidamente protegidos y señalizados	X
10	Procedimientos y programas	Se cuenta con un programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos	X
		Se cuenta con el manual de procedimientos de equipos y es divulgado a los trabajadores	X
Recepción de materia prima			
11	Recepción y báscula	Limpias y en buen estado	X

12	Recepción y despacho	Se recibe, pesa y verifica el pedido contra factura o remisión de producto a proveedores autorizados	X	
		Formato de especificación de materia prima	X	
13	Almacenista	Uso adecuado de los elementos de protección personal (guantes y botas de seguridad)	X	
		Inducción y reinducción en temas de almacenamiento, especificaciones de materia prima, cuando recibir o no un producto	X	
		Aplica y registra oportunamente formatos de evaluación y mejoramiento a proveedores	X	
14	Almacenamiento	De acuerdo con las especificaciones del producto	X	
Cuartos fríos (cuarto de refrigeración, congelación)				
15	Orden y aseo	Libres de suciedad, ordenado y en buen estado	X	El piso tiene algunas baldosas desprendidas
		Se cuenta con aspersor con desinfectantes y se	X	

		evidencia área desinfectada			
16	Cuidado de alimentos	Protegidos y almacenados en canastillas o cuadrantes de acero, sobre estibas plásticas y anclados a la pared, limpios y libres de deterioro (fecha de vencimiento)	X		
		Registro de congelación de materia prima	X		
17	Registro de temperatura	Documentación de acciones correctivas de desviaciones de temperatura	X		
18	Producto no conforme	Se cuenta con el registro y área de ubicación		X	Producto no conforme se desecha
19	Transporte de alimentos	Se cuenta con carros o carretillas limpias y en buen estado		X	Sólo en canastillas
<hr/> Zona de alimentos <hr/>					
20	Orden y aseo	Libre de plagas, suciedad, ordenado y en buen estado	X		
		Se cuenta con un aspersor con desinfectante y se evidencia área desinfectada	X		

21	Cuidado de alimentos	Protegidos y almacenados en canastillas o cuadrantes de acero, sobre estibas plásticas y anclados a la pared, limpios y libres de deterioro (fecha de vencimiento)	X	Falta anclar las estanterías en la pared
		La identificación de la estantería corresponde con el producto almacenado	X	Falta etiquetada
22	Producto no conforme	Se cuenta con registro y área de ubicación	X	Por tener poco espacio no se ubican, se desechan
23	Transporte de alimentos	Se cuenta con carros o carretillas limpios y en buen estado	X	Sólo canastillas.

Fuente. Elaboración Propia

**Las Oportunidades de Mejora Identificadas según las Normatividades Vigentes Aplicables
en el SG-SST de la Empresa.**

Estas oportunidades de mejora en SST tienen un impacto positivo en los demás procesos de Higabra Catering, mejorando la calidad de los alimentos, protegiendo el medio ambiente, garantizando la seguridad y salud de los trabajadores y promoviendo un ambiente laboral seguro y saludable.

Tabla 6.

Oportunidades de mejora

Oportunidad de Mejora	Justificación que sustentando el por qué es importante y necesaria la planificación y ejecución.	Impacto en los demás procesos	Normatividad Vigente
Implementar programas de capacitación en seguridad alimentaria para su personal	La planificación y ejecución de programas de capacitación en seguridad alimentaria para el personal es importante y necesaria para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, cumplir con regulaciones y estándares, mejorar la eficiencia y productividad, y promover la confianza del consumidor	Mejora la calidad y seguridad de los alimentos preparados	Decreto 3075 de 1997
Mejorar la gestión de residuos	La planificación y ejecución de la mejora de la gestión de residuos es importante y necesaria para proteger el medio ambiente, cumplir con regulaciones, optimizar recursos y promover la economía circular: siendo un enfoque que busca minimizar el	Reducción del impacto Ambiental y el cumplimiento de las regulaciones	Ley 1259 de 2008

	desperdicio y maximizar la utilización de recursos a través de la reutilización, reciclaje y recuperación de materiales		
La actualización de los equipos de protección personal (EPP)	Es importante y necesaria para garantizar la seguridad y protección del personal, cumplir con regulaciones y normativas, mejorar la eficiencia y productividad, y promover una cultura de seguridad en el lugar de trabajo.	Protección adecuada de los trabajadores contra riesgos laborales	Resolución 1409 de 2012
Implementar medidas de prevención de riesgos laborales	Es importante y necesaria para proteger a los trabajadores, cumplir con la legislación vigente, mejorar el ambiente laboral y reducir costos asociados a accidentes y enfermedades profesionales.	Reducción de accidentes y riesgos laborales	Resolución 0312 de 2019

Fuente. Elaboración Propia

Costos Ocultos de un Accidente de Trabajo y una Enfermedad Laboral en HIGABRA CATERING y cómo podemos evitarlos.

Las enfermedades laborales e incidentes de trabajo implican una pérdida económica considerable y esta pérdida es de suma importancia conocerla y medirla para lograr mejorar. Siendo representativamente más evidentes las pérdidas ocultas que las evidentes.

Enfermedades laborales

Costos por gastos médicos al trabajador accidentado.

Exámenes post- incapacidad.

Indemnizaciones a pagar por lesiones.

Ajustes de restricciones a actividades que ejecute en su cargo.

Honorarios, temas laborales ante los abogados para revisión del paso a paso del caso médico.

El tiempo de ausencia del empleado en sus actividades.

Contratación nueva por esa ausencia de cargo en ocupación.

Capacitaciones, exámenes ocupacionales, dotación para una nueva contratación dependiendo del tiempo de incapacidad, incidentes laborales

Daños a diferentes equipos, máquinas o vehículos

Daños al producto y atrasos en el proceso de producción.

Pérdida de la calidad en la producción que obliga a un reproceso debido a la ausencia laboral de ese trabajador.

Costos por sustitución o reemplazo de empleado incapacitado.

Costos por pago de horas extras al personal para suplir tareas del trabajador accidentado.

Exámenes post- incapacidad.

Ajustes de restricciones a actividades que ejecute en su cargo.

Investigación por ente externo para investigación del incidente.

¿Cómo podemos evitarlo?

Controlar las diferentes tareas críticas dentro de la organización por medio de análisis previo a la tarea.

Implementar medidas de control como puede ser un formato de permiso de trabajo, análisis seguro de trabajo, análisis previo a la tarea en cuanto a condiciones médicas.

Supervisión constante a las actividades críticas en ejecución por medio de personal calificado.

Implementar charlas de seguridad con el objetivo de concientizar al personal en evitar realizar actos inseguros y actuar ante evidencia de condiciones.

Levantamiento de condiciones inseguras en las áreas de trabajo.

Empoderamiento del personal supervisor de proceso y operativo restringiendo actividades inseguras durante el proceso

Fortalecer la cultura en seguridad y salud dentro de la organización.

Señalizar adecuadamente todos los peligros existentes en las áreas de trabajo, salidas de emergencia, puntos de encuentro, delimitaciones de áreas.

Brindar los elementos de protección adecuados al personal y herramientas que correspondan a las tareas.

Reemplazar efectivamente los equipos de protección personal cuando se encuentren dañados, no sean apropiados o no sean las tallas correspondientes.

Capacitaciones correspondientes a las funciones y cumplimientos de las actividades.

Oportunidades de mejora para la empresa, junto con las justificaciones de su pertinencia según la normatividad vigente en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):

Higabra Catering es una empresa dedicada a la elaboración y suministro de comida y platos preparados.

Una oportunidad de mejora para Higabra Catering es implementar programas de capacitación en seguridad alimentaria para su personal. Esto es pertinente según la normatividad vigente, como el Decreto 3075 de 1997 en Colombia, que establece los requisitos sanitarios para la producción y comercialización de alimentos. La capacitación en seguridad alimentaria ayudará a garantizar que los alimentos preparados por la empresa cumplan con los estándares de calidad y seguridad, protegiendo la salud de los consumidores.

Mejorar la gestión de residuos generados durante sus procesos de elaboración y suministro de comida. Esto es pertinente según la normatividad vigente, como la Ley 1259 de 2008 en Colombia, que establece las disposiciones para la gestión integral de residuos sólidos. Una gestión adecuada de los residuos contribuirá a reducir el impacto ambiental de la empresa y cumplir con las regulaciones establecidas.

Higabra Catering puede aprovechar la oportunidad de mejorar la actualización de los equipos de protección personal utilizados por su personal. Esto es pertinente según la normatividad vigente, como la Resolución 1409 de 2012 en Colombia, que establece los requisitos mínimos de seguridad y salud en el trabajo. La actualización de los EPP garantizará que los trabajadores estén protegidos adecuadamente contra los riesgos laborales y que cumplan con las normas de seguridad establecidas.

Higabra Catering puede implementar medidas de prevención de riesgos laborales adicionales para garantizar la seguridad y salud de su personal. Esto es pertinente según la normatividad vigente, como la Resolución 0312 de 2019 en Colombia, que establece los lineamientos para la implementación del SGSST. La implementación de medidas de prevención

de riesgos laborales ayudará a reducir la probabilidad de accidentes y enfermedades laborales, promoviendo un ambiente de trabajo seguro y saludable.

Conclusiones

Higabra Catering es una empresa dedicada a la elaboración y suministro de comida y platos preparados que se preocupa por cumplir con la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo (SST). La empresa se somete regularmente a auditorías internas para evaluar su desempeño y asegurarse de que se están cumpliendo los requisitos establecidos por las autoridades competentes. Estas auditorías internas permiten identificar posibles áreas de mejora y establecer indicadores que ayuden a medir el cumplimiento de los requisitos SST. Gracias a estos indicadores, la gerencia puede tomar decisiones informadas e implementar acciones correctivas o preventivas para garantizar un ambiente laboral seguro y saludable para sus empleados. Además, Higabra Catering está atenta a las nuevas formas de trabajo y las nuevas tecnologías que están surgiendo en el contexto regional. La empresa se adapta a estos cambios y busca implementar aquellas tecnologías que puedan mejorar la eficiencia y la seguridad en sus procesos. Esto incluye, por ejemplo, la implementación de sistemas de gestión automatizados, la utilización de equipos de protección personal de última generación y la capacitación constante de su personal en el uso de estas nuevas tecnologías. Higabra Catering se esfuerza por cumplir con la normatividad vigente en materia de SST a través de auditorías internas y el establecimiento de indicadores. Además, la empresa está abierta a adoptar nuevas formas de trabajo y tecnologías que contribuyan a mejorar la seguridad y salud de sus trabajadores en el contexto regional. El Decreto 1072 de 2015, en su Capítulo 6, establece las disposiciones relacionadas con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Este decreto establece la obligación de realizar auditorías internas y establecer indicadores para evaluar y mejorar el desempeño en seguridad y salud en el trabajo (*Beatriz, 2023*).

El implementar exitosamente el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa Higabra Catering es muy importante para poder garantizar el cumplimiento de los requisitos legales en cuanto a SST, así como también para adaptarse a las nuevas formas de trabajo y nuevas tecnologías. Luego de analizar cada fase del proceso, se ha concluido que el SG-SST brinda a la gerencia una herramienta integral para identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales, permitiendo así la toma de decisiones (*Dailys, 2023*).

A modo de conclusión los riesgos en la salud y seguridad en el trabajo se deben considerar en relación a los factores tanto internos como externos, caracterizando que si no se mitigan o controlan podemos generar índices de incremento de enfermedades o lesiones laborales, como las intoxicaciones, caídas, quemaduras en específico en la disposición de preparación de alimentos, puede ocurrir al igual los distintos agravantes causando algo más urgente como una fatalidad por falta de mitigación o control de los mismos en cuestiones de seguridad y salud de la empresa (*Juliana, 2023*).

Elaborar un sistema para prevenir los accidentes, incidentes y enfermedades laborales para la empresa Higabra Catering nos ha obligado a hacer un estudio minucioso de gran cantidad de decretos, leyes y resoluciones por medio de las cuales se ha podido concretar en un documento todos los aspectos que se deben tener en cuenta para lograr dicho objetivo y comprender que es una labor que se hace en equipo con todo el personal operativo y administrativo, sin lo cual, este sistema estará condenado al fracaso (*Jaqueline, 2023*).

Referencias

- Congreso de la República (2012). Ley 1562 de 2012 por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud laboral. Congreso de la República.
https://www.redjurista.com/Documents/ley_1562_de_2012_congreso_de_la_republica.aspx#/
- Congreso de Colombia (2008). Ley 1259 de 2008 por medio de la cual se instaure en el territorio nacional la aplicación del comparendo ambiental a los infractores de las normas de aseo, limpieza y recolección de escombros y se dictan otras disposiciones. Congreso de Colombia. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=34388>
- Consejo Colombiano de Seguridad (2012). Guía para la identificación de peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/8306/3/Anexo1_Gu%C3%ADaT%C3%A9cnicaColombianaGTC452012.pdf
- Martínez, A. & Mateus, M. (2020). Importancia del talento humano y herramientas tecnológicas en el desarrollo organizacional, para la mejora de la productividad laboral.
<http://ojs.urepublicana.edu.co/index.php/ingenieria/article/view/672/513>
- Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio del Trabajo (1986). Resolución 2013 de 1986 por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los comités paritarios de seguridad y salud en el trabajo en los lugares de trabajo. Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Trabajo. <https://safetya.co/normatividad/resolucion-2013-de-1986/>

Ministerio del Trabajo (2015). Decreto 1072 de 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. 26 de mayo de 2015.: Ministerio del Trabajo. <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/50711/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+Abril+de+2017.pdf/1f52e341-4def-8d9c-1bee-6e693df5f2d9>

Ministerio del Trabajo (2016). Resolución 4927 de 2016 por la cual se establecen los parámetros y requisitos para desarrollar, certificar y registrar la capacitación virtual en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Ministerio de Trabajo. <https://sisjur.bogotajuridica.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=91300&dt=S>

Ministerio del Trabajo (2019). Resolución 0312 de 2019 por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. 13 de febrero de 2019.: Ministerio del Trabajo. https://safetya.co/normatividad/resolucion-0312-de-2019/#google_vignette

Ministerio del Trabajo (2012). Resolución 1409 de 2012 por la cual se establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas. 23 de julio de 2012. https://www.redjurista.com/Documents/resolucion_1409_de_2012_ministerio_de_trabajo.aspx#/

Organización Internacional del Trabajo (28 de abril de 2011). Sistema de gestión de la SST: una herramienta para la mejora continua. Día mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_protect/@protrav/@safework/document/publication/wcms_154127.pdf

Presidencia de la República de Colombia (1997). Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Diciembre 23 de 1997.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=3337>

Superintendencia Nacional de Salud (2021). Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias. <https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/planeacion/Planes/SST%20-%20PlanPPR%20Emergencias2021.pdf>